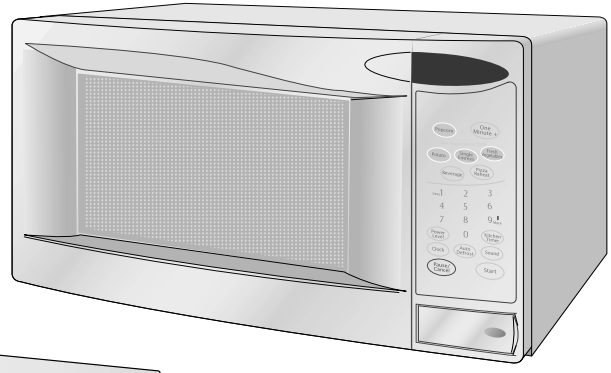
Microwave Oven

Owner's Manual

MMC5080AAS
MMC5080AAB/W/Q

MMC5080AAB/W/Q



MMC5080AAS

Part No. : 8112P251-60
Form No. : A/01/04
Code No.: DE68-02902A

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
   1) Door (bent or dented),
   2) Hinges and latches (broken or loosened),
   3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-688-9900 U. S. A, 1-800-688-2002 CANADA for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**" on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See "**IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS**" on page 3 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
  a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
  b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
  c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
  d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used with caution.
- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- If materials inside oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Precaution for safe use to avoid possible exposure to excessive microwave oven energy:
  Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Note

Connect the oven to a 20A circuit.
When connecting the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.

Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

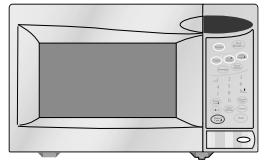
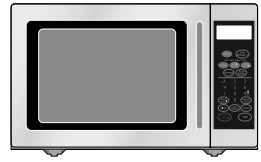
Your New Microwave oven

Table of Content

Safety 2
Your New Microwave oven 5
Checking Parts 5
Setting Up Your Microwave Oven 6
Control Panel Buttons (MMC5080AAS) 6
Control Panel Buttons (MMC5080AAB/W/Q) 7
Operation 8
Setting the Clock 8
Using the Pause/Cancel Button 8
Using the One Minute + Button 8
Using the Instant Cook Buttons 8
Operation 9
Using the Sensor Cook Buttons 9
Sensor Cooking Guide 9
Defrosting Automatically 9
Using the Kitchen Timer 9
Setting the Child Protection Lock 9
Setting Cooking Times & Power Levels 10
One-stage Cooking 10
Multi-stage Cooking 10
Using the More/Less Buttons 10
Switching the Beeper On/Off 10
Cooking Instructions 11
Cooking Utensils 11
Testing Utensils 11
Cooking Techniques 12
General Tips 12
Auto Sensor Cook 13
Utensils & Cover For Sensor Cooking 13
Cooking Guide 14
Auto Defrosting Guide 16
Recipes ..... 17~18
Appendix 19
Troubleshooting Guide 19
Care and Cleaning 19
Error Message 19
Specifications 20
Warranty 21
Quick Reference ..... Back Cover

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

Microwave oven

Roller guide ring

Registration card

Glass tray

Instruction manual

template

installation manual

utc kit

Your New Microwave oven

Setting Up Your Microwave Oven

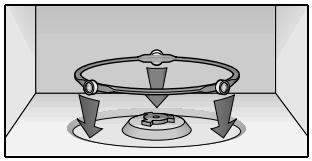
1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the sides of the oven.

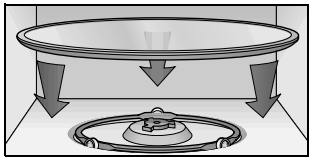
2 Open the oven door.

3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

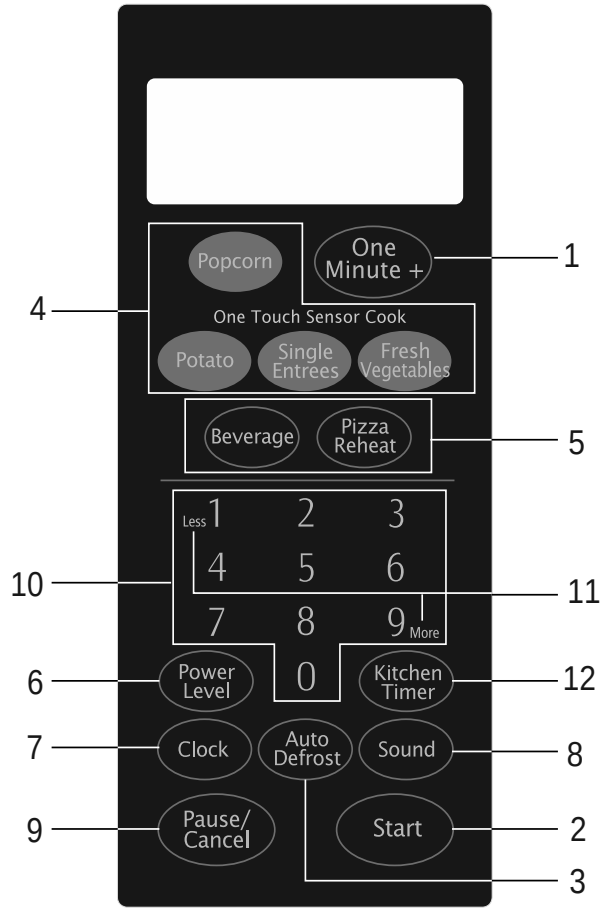
4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5 Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.

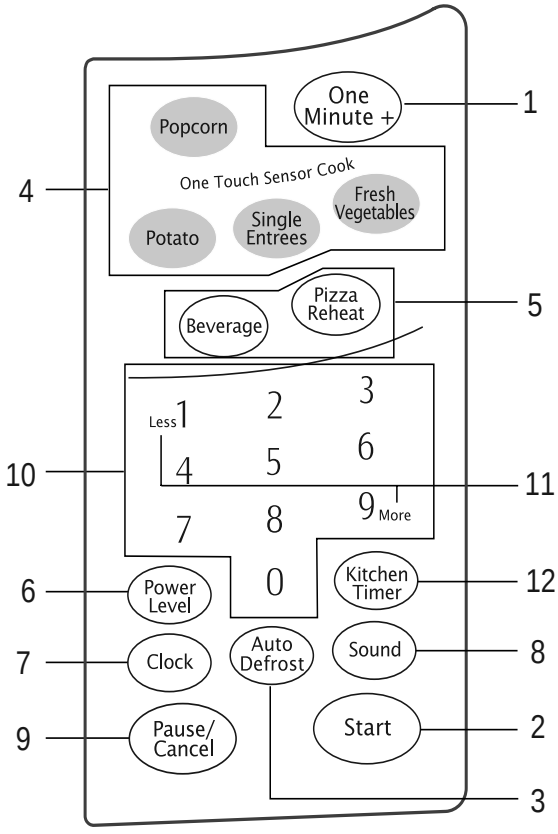


Control Panel Buttons (MMC5080AAS)



Your New Microwave oven

MMC5080AAB/W/Q



1. **One Minute+** **p.8**
   Press once for every minute of cooking at High Power
2. **Start**
   Press to start cooking.
3. **Auto Defrost** **p.9**
   Sets weight of food to be defrosted.
4. **Sensor Cook Buttons** **p.9**
5. **Instant Cook Buttons** **p.8**
   Instant settings to cook popular foods.
6. **Power Level** **p.10**
   Press this pad to set a power level other than high.
7. **Clock** **p.8**
   Sets current time.
8. **Sound Button** **p.10**
   Sets sound on or off.
9. **Pause/Cancel** **p.8**
   Press to pause oven or correct a mistake.
10. **Number Buttons**
    Sets cooking times or amounts and power levels other than high.
11. **More/Less** **p.10**
    Increase or decrease cooking time.
12. **Kitchen Timer** **p.9**
    Sets kitchen or convenience timer.

Operation

Setting the Clock

1. Press the **Clock** button. The “ENTER” and “TIME” indicators flash.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flashes and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

*You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

*Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Using the Instant Cook Buttons

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. (“ENTER” and “QTY.” will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Item	Weight	Remarks
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	• Use measuring cup or mug ; do not cover. • Place the beverage in the oven. • After heating, stir well.
Pizza Reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.

Operation

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1 Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows " [▪▪▪▪] " and your microwave oven will begin cooking automatically.

When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

Sensor Cooking Guide

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Potatoes	1 to 6 EA.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	1 to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 Tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 minutes, stir or serve. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Single Entrees	8 to 14 oz.	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Popcorn	3.0 ~ 3.5 oz 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. To help prevent the popcorn bag from getting stuck in the oven, fold each end of the bag up one inch ( ) before placing the bag in the center of the oven.

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1 Press the **Auto Defrost** button. The display shows "0.5 lbs." ("ENTER" and " Lbs." will flash).

2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs.

You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.

3 Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.

4 Press the **Start** button to resume defrosting.

• ***See page 16 for the Auto Defrosting Guide.***

Using the Kitchen Timer

1 Press the **Kitchen Timer** button.

2 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.

3 Press **Start** to begin Kitchen Timer.

4 The display counts down and beeps when the time has elapsed.

Note: The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1 Hold the "0" button and then press the **2** button. The display shows "Loc".

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

Operation

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium High)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium Low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

   *When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*

   *To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*
2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the ***Power Level*** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the ***Power Level*** button.

Using the More/Less Buttons

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Instant, Time Cook** modes. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

The **More/Less** feature cannot be used with the **Sensor Cook** button.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.

*If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10 sec, press the More(9) or Less(1) button.*

Switching the Beeper On/Off

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows “ON”. (“START” will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”.(“START” will flash)
3. Press **Start.** The display returns to the time of day.

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

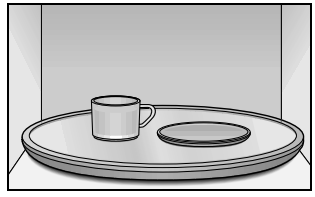
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 Fill a cup with water and put inside your oven, next to the dish you want to test.



2 Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Instructions

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking Instructions

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moisture generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moisture are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting the moisture from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moisture generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.

  This oven is designed for household use only.

Cooking Instructions

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-11 min. / lb. for 115° F - Rare 8-12 min. / lb. for 120° F - Medium 9-14 min. / lb. for 145° F - Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 11-15 min. / lb. for 160° F Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb.180°F **Power Level:** Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat **Power Level**: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 6-10 min. / lb. **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-7 min. / lb **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	**Cooking Time:** 3-5 ½ min. / lb. **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Instructions

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	**2.5-6.0 lbs.**	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	**2.5-6.0 lbs.**	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	**0.5-3.0 lbs.**	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Cooking Instructions

Recipes

Beef and Barley Stew

1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs. Worcestershire sauce
1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High(0) for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High(0) for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High(0) for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Cooking Instructions

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High(0) until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High(0) until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High(0) until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High(0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High(0) until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High(0) for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High(0) for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

Makes about 2 quarts.

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " 88:88 " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 15 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note :

If the oven is set more than 25 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 25 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

Care and Cleaning

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Error Message

- If "Error1" and "Error3" are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, "Error4" will be displayed.
- If "Error2" is displayed, please call our service line immediately.

If you have a problem you cannot solve, please call our service line:
(1-800-688-9900 U. S. A.)
(1-800-688-2002 CANADA)

Appendix

Specifications

Model Number	MMC5080AAB/W/Q
Oven Cavity	0.8 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	800 Watts
Outside Dimensions	19 1/4”(W) X 10 13/16”(H) X 13 27/32”(D)
Oven Cavity Dimensions	13”(W) X 7 29/32”(H) X 13”(D)
Net/Gross Weight	26.5/28.5 lbs

Model Number	MMC5080AAS
Oven Cavity	0.8 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	800 Watts
Outside Dimensions	19 1/4”(W) X 10 13/16”(H) X 15 2/25”(D)
Oven Cavity Dimensions	13”(W) X 7 29/32”(H) X 13”(D)
Net/Gross Weight	27.2/29.4 lbs

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For one (1) year from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge when carried into an authorized servicer.

Limited Warranties - Parts Only

Second through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, and trip charge if required.

- Magnetron, touch pad and microprocessor.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the U.S.A. or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900, U.S.A. and 1-800-688-2002, CANADA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call 1-800-688-9900, U.S.A. and 1-800-688-2002, CANADA.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a. Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number;

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	**1.** Press CLOCK. **2.** Use number buttons to enter the current time. **3.** Press CLOCK again.
One Stage Cooking	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at High. **3.** Press START.
One Minute+ Cooking	**1.** Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking. **2.** The time will display and the oven will start.
Instant Cook Buttons	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example, BEVERAGE). **2.** Press the button repeatedly to select serving size.
Auto Defrost	**1.** Press AUTO DEFROST. **2.** Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons. **3.** When the oven beeps, press PAUSE/CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. **3.** Press START to begin cooking.
Sensor Cook Buttons	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking (for example POTATO). **2.** The display will show the food you have chosen and the oven will start automatically.

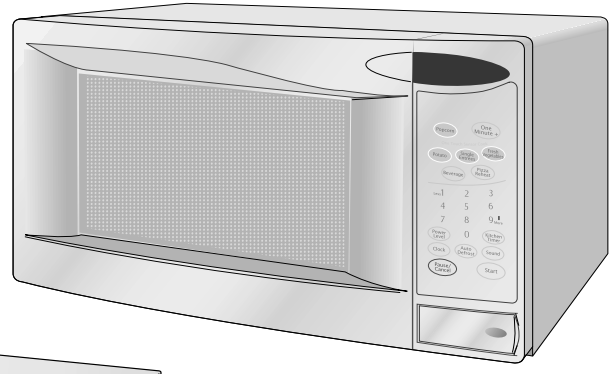
Printed in Malaysia

Horno microondas

Manual del usuario

MMC5080AAS
MMC5080AAB/W/Q

MMC5080AAB/W/Q



MMC5080AAS

Part No.: 8112P251-60
Form No.: A/01/04
Código No.: DE68-02902A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Respete siempre las instrucciones de seguridad cuando utilice el horno. No intente reparar el horno - hay voltaje peligroso en el interior. Si es necesario reparar el horno, llame al 1-800-688-9900 (EE.UU:), 1-800-688-2002 (CANADÁ) para que le indiquen el centro de servicio más cercano.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una dosis excesiva de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
- Lea y sigas las "**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS**" específicas de esta página.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a tomas de corriente puestas a tierra. Véase "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CONEXIÓN A TIERRA**" en página 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos como huevos enteros o comida en recipientes herméticos pueden explotar si se calientan en el horno.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. No use vapores ni productos químicos corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar comida. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- Como ocurre con todos los aparatos eléctricos, si lo utiliza un niño debe estar sometido a estrecha vigilancia.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido algún desperfecto.
- El aparato debe ser reparado sólo por personal técnico cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más próximo para que lleven a cabo revisiones, reparaciones o ajustes.
- No tape ni bloquee las ranuras del aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- No cocine sin colocar primero la bandeja de cristal sobre la base del horno. Los alimentos no se cocerán adecuadamente sin esta bandeja.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Los recipientes pueden romperse.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Manipúlelos con precaución.
- Retire con cuidado las tapas de los recipientes y evite que el vapor vaya directamente a la cara o las manos.
- Quite la tapa del alimento para bebé antes de calentarlo. Una vez calentado, y antes de dar de comer al niño, remuévalo bien y pruébelo para comprobar que la temperatura sea correcta.

Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

Conserve Estas Instrucciones

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera para(de conexión a tierra) de la clavija.

Nota

- Concete el horno con un circuito 20A.
  Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable..

Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños personales:

1. No sobre caliente líquidos
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

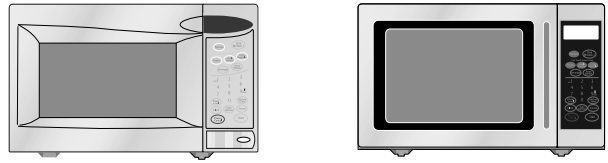
Su nuevo horno microondas

Tabla de Contenido

Seguridad 2
Su nuevo horno microondas 5
Verificando las partes 5
Instalación del horno microondas 6
Botones del panel de control (MMC5080AAS) 6
Botones del panel de control (MMC5080AAB/W/Q) 7
Funcionamiento 8
Ajuste del reloj 8
Uso del botón Pause/Cancel(Pausa/Cancelar) 8
Uso del botón Minute + ... 8
Uso de los botones de cocción inmediata 8
Funcionamiento 9
Uso de los botones de cocción por sensor 9
Guía de cocción con sensor 9
Descongelación automática 9
Uso del temporizador de cocina 9
Ajuste del bloqueo infantil 9
Ajuste de tiempos de cocción y niveles de potencia 10
Cocción en una etapa 10
Cocción en varias etapas 10
Uso de los botones More/Less(Mas/Menos) 10
Conexión y desconexión de la alarma 10
Instrucciones de cocción 11
Utensilios de cocción 11
Utensilios de prueba 11
Técnicas de cocción 12
Consejos generales 12
Cocción automática con sensor 13
Utensilios y tapas para la cocción con sensor 13
Guía de cocción 14
Guía de descongelación automática 16
Recetas ..... 17~18
Apéndice 19
Guía para la solución de problemas 19
Cuidado y limpieza 19
Mensaje de error 19
Especificaciones 20
Garantía 21
Referencia rápida ..... Parte Trasera

Verificando las partes

Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes están contenidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor



Horno microondas

Aro de guía

Tarjeta de registro

Bandeja de cristal

giratorio

Plantilla

Instrucciones de instalación

Kit de utc

Su nuevo horno microondas

Instalación del horno microondas

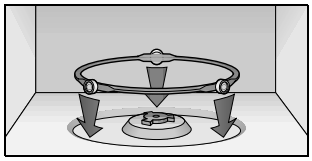
1 Ponga el horno sobre una superficie plana y resistente y enchufe el cable eléctrico en una toma de corriente puesta a tierra. Una vez enchufado, en el visor del horno aparecerá:

Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de diez centímetros detrás, encima y a cada lado del horno.

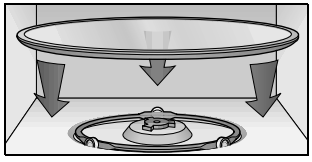
2 Abra la puerta del horno.

3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

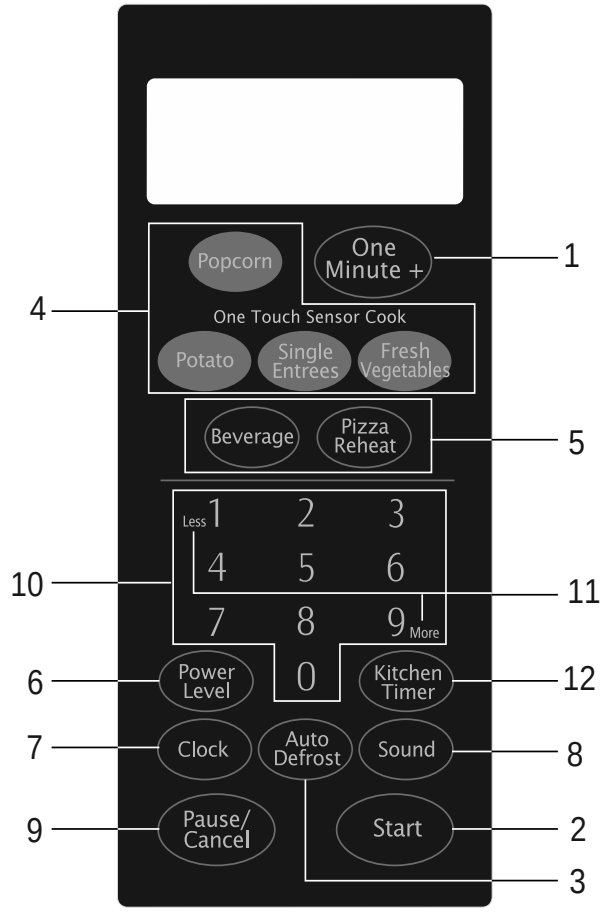
4 Coloque el aro en la ranura del centro del horno.



5 Ponga la bandeja de vidrio encima del aro, de manera que las tres ranuras encajen con el acoplador de la base del horno.
.

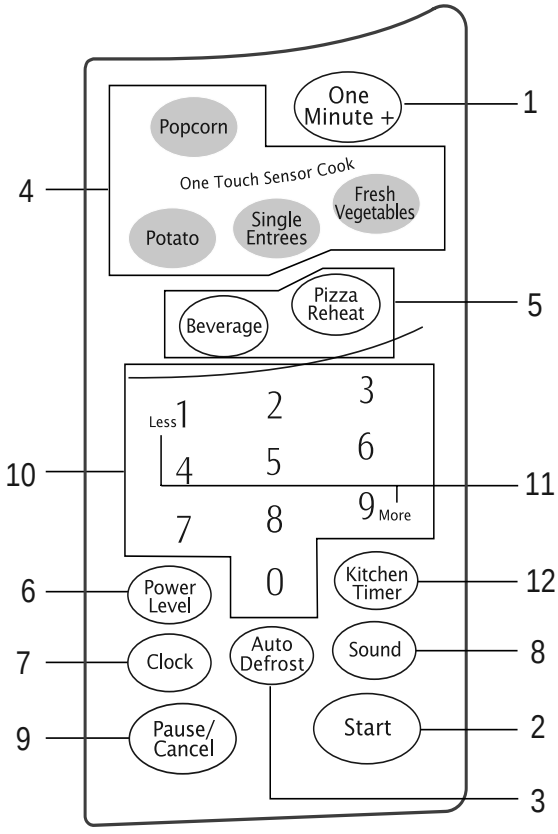


Botones del panel de control (MMC5080AAS)



Su nuevo horno microondas

MMC5080AAB/W/Q



1. **One Minute+(Un minuto +)** **p8**

   Presione la tecla una vez por cada minuto de cocción a la potencia alta.

2. **Start(Inicio)**

   Púlselo para iniciar la cocción.

3. **Auto Defrost(Descongelación automática)** **p9**

   Para indicar el peso de los alimentos que van a ser descongelados.

4. **Sensor cook Buttons(Botones de cocción con sensor)** **p9**

5. **Instant Cook Buttons(Botones de cocción instantáneos)** **p8**

   Opciones instantáneas para cocinar alimentos habituales.

6. **Power Level(Nivel de Potencia)** **p10**

   Púlselo para establecer un nivel de potencia distinto de alto.

7. **Clock(Reloj)** **p8**

   Para ajustar la hora.

8. **Sound Button(Botón de sonido)** **p10**

   Activa o desactiva el sonido.

9. **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** **p8**

   Púlselo para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error.

10. **Number Buttons(Botones numéricos)**

    Establecen los tiempos de cocción y la potencia.
    niveles diferentes del alto.

11. **More/Less(Más/Menos)** **p10**

    Aumentar o reducir el tiempo de cocción.

12. **Kitchen Timer(Temporizador de Cocina)** **p9**

    Ajusta el temporizador de cocina según su conveniencia.

Funcionamiento

Ajuste del Clock(Reloj)

1. Pulse el botón **Clock(Reloj)**. Los indicadores “ENTER” y “TIME” parpadean.
2. Use los botones numéricos para introducir la hora actual. Para ajustar el reloj debe pulsar al menos tres números. Si la hora es 5:00 escriba 5,0,0.
3. Cuando hayan transcurrido 5 segundos, el indicador “ENTER” parpadea y aparece “Cloc”.
4. Pulse **Clock(Reloj)** nuevamente. Comienza a parpadear un signo de dos puntos para indicar que la hora se ha ajustado.

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar el reloj.

*Puede comprobar la hora actual mientras esté cocinando pulsando el botón **Clock(Reloj)** .*

Uso del botón Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)

El botón **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** le permite anular las instrucciones que se han introducido. También le permite realizar una pausa en el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para que el horno realice una pausa durante la cocción: pulse **Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez. Para reiniciar, pulse **Start(Inicio)**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** dos veces.
- Si desea corregir un error que acaba de introducir: pulse **Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez, luego vuelva a introducir las instrucciones.

Uso del botón One Minute+(Un minuto +)

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de un minuto a alto nivel.

1. Pulse el botón **One Minute+(Un minuto +)** una vez por cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. Por ejemplo, púlselo dos veces para dos minutos. Se mostrará el tiempo y el horno comenzará automáticamente.

*Agregue minutos a un programa en marcha pulsando el botón **One Minute+(Un minuto +)** por cada minuto que desee añadir.*

Uso de los botones de Instant Cook(Coccion Inmediata)

1. Pulse el botón **Instant Cook(Coccion Inmediata)** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Bebida**). El visor muestra el tamaño de la primera ración. Los indicadores “ENTER” y “QTY.” comienzan a parpadear.
2. Pulse el botón varias veces para seleccionar el tamaño de la ración que desea. El visor alternará entre todos los tamaños de ración disponibles. Cuando haya seleccionado el tamaño de ración correcto, el microondas se pondrá en marcha automáticamente.

Cuando termine el tiempo de cocción el horno comienza a emitir pitidos. El horno emitirá un pitido cada minuto.

Elemento	Peso	Comentarios
Bebida	½ taza 1 taza 2 tazas	• Utilice una taza o una jarra para medir; no la cubra. • Coloque la bebida en el horno. • Después de calentarla, agítela bien.
Recalentar pizza	1 loncha 2 lonchas 3 lonchas	• Ponga la pizza en un plato apto para microondas con su extremo ancho orientado hacia el borde exterior del plato. • No monte unos trozos sobre otros. No los cubra. • Antes de servir, deje reposar de 1 a 2 minutos.

Funcionamiento

Uso de los botones de detección de cocción

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador.

1 Pulse el botón **Sensor Cook(Coccion con Sensor)** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Popcorn**). El visor muestra " [redacted] " y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.

Al cocinar palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la bandeja de vidrio. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Clock(Reloj)** .

Guía de cocción con sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Patatas	1 a 6 unidades	Pinche las patata varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio de forma ordenada. Déjelas reposar de 3 a 5 minutos. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Verduras frescas	1 a 4 tazas	Coloque los alimentos frescos en un plato apto para microondas y añada 2 cucharadas soperas de agua. Cúbralo con una envoltura de plástico apta para microondas. Si utiliza una envoltura de plástico debe dejar una pequeño orificio en el borde del plato para la ventilación. Saque las verduras del horno, déjelo reposar cubierto durante 2 minutos, remueva o sirva. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Entrantes sencillos	De 226,8 a 396,89 g	Saque la comida del envoltorio externo y siga las instrucciones del envase. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Palomitas	85 a 100 g 1 paquete	Utilice sólo una bolsa de palomitas apta para microondas cada vez. Tenga cuidado cuando retire del horno y abra una bolsa caliente. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo. Si desea evitar que la bolsa de palomitas se quede atascada en el horno, doble hacia arriba 2,5 cm de cada uno de los extremos de la bolsa ( ) antes de colocarla en el centro del horno.

Descongelación automática

Para descongelar alimentos, ajuste el peso de éstos y el microondas calculará automáticamente el tiempo de descongelación, el nivel de potencia y el tiempo de espera.

1 Pulse el botón **Auto Defrost(Descongelacion automatica)**. El visor muestra "0,5 lbs.".
Los indicadores “ENTER” y “Lbs.” comienzan a parpadear.

2 Para ajustar el peso de los alimentos, pulse el botón **Auto Defrost(Descongelacion automatica)** varias veces. De este modo se aumenta el peso en unidades de 0,5 lb, hasta las 6.

También puede usar los botones numéricos para introducir el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelación y se pone en marcha automáticamente. En dos ocasiones durante la descongelación, el horno emite pitidos para informarle de que debe girar la comida.

3 Pulse el botón **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)**, abra la puerta y gire el alimento.

4 Pulse el botón **Start(Inicio)** para que continúe la descongelación.

• ***Consulte en la página 16 la guía de descongelación automática.***

Uso del temporizador de cocina

1 Pulse el botón **Kitchen Timer(Temporizador de Cocina)**.

2 Use los botones **numéricos** para ajustar la cantidad de tiempo hasta que suene el temporizador.

3 Pulse **Start(Inicio)** para iniciar el temporizador de la cocina.

4 El visor efectúa una cuenta atrás y produce un aviso acústico cuando ese tiempo transcurre.

Nota: El microondas no se enciende cuando se utiliza el temporizador de la cocina.

Ajuste del bloqueo infantil

El horno microondas puede bloquearse para que no puedan usarlo niños sin supervisión.

1 Mantenga pulsado el botón “0” y después pulse el botón **2**. El visor muestra "Loc".

A partir de entonces el horno microondas no puede utilizarse sin desbloquearlo antes. Para desbloquearlo, repita el paso 1 indicado anteriormente.

Funcionamiento

Ajuste de tiempos de cocción y niveles de potencia

Su microondas le permite ajustar hasta dos fases distintas de cocción, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El botón del nivel de potencia le permite controlar la intensidad calorífica de Templada (1) a Alta (0).

Cocción en una etapa

Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en Alto. Si desea seleccionar cualquier otro nivel, debe hacerlo usando el botón **Power Level(Nivel de Potencia)**.

1. Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 99 minutos y 99 segundos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. **Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2,0,0,0.**
2. Si desea ajustar el nivel de potencia a algo distinto de alto, pulse el botón **Power Level(Nivel de Potencia)** y a continuación use los botones numéricos para introducir el nivel.

Niveles de potencia:

1 = PL:10	(Templado)	6 = PL:60	(Fuego lento)
2 = PL:20	(Lento)	7 = PL:70	(Medio alto)
3 = PL:30	(Descongelación)	8 = PL:80	(Recalentamiento)
4 = PL:40	(Medio bajo)	9 = PL:90	(Saltear)
5 = PL:50	(Medio)	0 = PL:Hi	(Alto)

3. Pulse el botón **Start(Inicio)** para que dé comienzo la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse **Pause/Cancel(Pausa/ Cancelar)** antes de pulsar **Start(Inicio)** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

Cocción en varias etapas

1. Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Cocción en una etapa" de la página anterior.

   *Si se va a especificar más de una fase de cocción, es necesario pulsar el botón **Power Level(Nivel de Potencia)** antes de introducir la siguiente fase.*

   *Para ajustar en una fase de cocción el nivel de potencia a Alto, pulse el botón **Power Level(Nivel de Potencia)** dos veces.*
2. Use los botones numéricos para ajustar el segundo tiempo de cocción.
3. Pulse el botón ***Power Level(Nivel de Potencia)*** y a continuación use los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia de la segunda fase de cocción.
4. Pulse **Start(Inicio)** para iniciar la cocción.

Puede comprobar el nivel de potencia mientras esté cocinando pulsando el botón ***Power Level(Nivel de Potencia)***.

Uso de los botones More/Less(Mas/Menos)

Los botones **More/Less(Mas/Menos)** le permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos. Sólo funcionan en los modos **Instant, Time Cook**. Use el botón **More/Less(Mas/Menos)** sólo después de que haya dado comienzo la cocción con uno de estos procedimientos.

La función **More/Less(Mas/Menos)** no se puede utilizar con el botón **Sensor Cook(Coccion con Sensor)**.

1. Para AUMENTAR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **More** (9).
2. Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Less** (1).

   *Si desea aumentar/reducir en 10 segundos sólo en el modo **Time Cook** , en unidades de 10 segundos, pulse el botón More (9) o Less (1).*

Conexión y desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse el botón **Sound**. La pantalla muestra “ON”.
   (“START” comienza a parpadear)
2. Pulse el botón **Sound** para encender o apagar el volumen.
   El visor muestra: “OFF” (“START” comienza a parpadear)
3. Pulse **Start(Inicio).**
   El visor vuelve a mostrar la hora actual.

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocción

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada**: Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas**: Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Envolturas de plástico para microondas**: Úselas para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado** : Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente**: Úselo para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorbe el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel**: Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros**: Use solo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio**: Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres**: Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, compruébelos para asegurarse de que puedan usarse con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico**: Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera**: Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

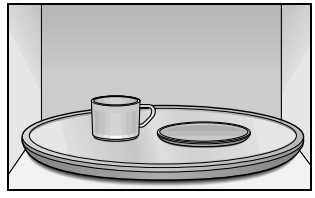
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio**: El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel**: Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno**: Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos**: Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal**: Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza con agua y colóquela en el horno, junto con el plato que quiere probar.



2 Apriete el botón **One Minute+(Un minuto +)** para calentar durante un minuto a la potencia alta.

El agua debería calentarse mientras el plato que está comprobando debería permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Instrucciones de cocción

Técnicas de cocción

Removido

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Dele la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como patatas o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, ésta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que éste puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Téngalo en cuenta para evitar daños.

Instrucciones de cocción

Cocción automática con sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen alimentos, se generan diferentes tipos de humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción con sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática con sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar el panel de función More/Less(Mas/Menos) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta función podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para la cocción con sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si los alimentos necesitan ser girados o removidos, estas operaciones deben realizarse hacia el final del ciclo de cocción con sensor, antes de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- No se recomienda el uso de la función de cocción con sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. La humedad resultante puede afectar al sensor.
- No coloque el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.

Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Instrucciones de cocción

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Rosbif sin hueso Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 7-11 min/500 g, a 46 ºC - Poco hecho 8-12 min/500 g, a 49 ºC - Medio 9-14 min/500 g, a 62 ºC - Muy hecho **Nivel de potencia:** Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbralo con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjelas reposar durante 10 minutos.
Cerdo con o sin hueso Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 11-15 min/500 g, a 71 ºC - Muy hecho **Nivel de potencia:** Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con una envoltura de plástico ventilada. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjelas reposar durante 10 minutos.

Guía para cocinar aves en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 6-9 min/500 g, a 77 ºC **Nivel de potencia:** Medio-alto (7).	Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbralo con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 1 kg	**Tiempo de cocción:** 6-9 min/500 g 82° ºC, carne de color oscuro 76,67° ºC, carne de color claro **Nivel de potencia**: Medio alto (7).	Coloque el pollo en el plato, con el lado del hueso hacia abajo y con las partes más gruesas dirigidas hacia el exterior. Cúbralo con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar pescado en el microondas

- Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Supremas Hasta 750 g	**Tiempo de cocción:** 6-10 min/500 g **Nivel de potencia:** Medio-alto (7).	Coloque las supremas en la parrilla de asado con las porciones más gruesas orientadas hacia el exterior. Cúbralo con papel encerado. Deles la vuelta y colóquelas de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 750 g	**Tiempo de cocción:** 3-7 min/500 g **Nivel de potencia**: Medio alto (7).	Disponga los filetes en una bandeja de horno, colocando las piezas delgadas debajo. Cúbralo con papel encerado. Si tienen un grosor mayor de 1,5 cm, deles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 2 a 3 minutos.
Gambas Hasta 750 g	**Tiempo de cocción:** 3-5,5 min/500 g **Nivel de potencia**: Medio alto (7).	Coloque las gambas en una bandeja de horno, en una sola capa y sin que queden montadas unas sobre otras. Cúbralo con papel encerado. Cocínelas hasta que la carne quede firme y opaca, moviéndolas dos o tres veces. Déjelas reposar durante 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar vegetales en el microondas

- Los vegetales se deben lavar justo antes de cocinarlos. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como patatas, zanahorias y judías verdes, añada ¼ de taza de agua.
- Las verdura de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Los vegetales enteros, como patatas, calabaza amarilla o mazorcas de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán más uniformemente si se dan la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como patatas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice los vegetales enteros cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que los alimentos vegetales densos y grandes terminen de cocerse después de sacarlos del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

Instrucciones de cocción

Guía de descongelación automática

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Estándar Cantidad	Procedimiento
Rosbif, cerdo	**1-3 kg**	Comience colocando la parte grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dele la vuelta al alimento y cubra las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio.
Filetes, chuletas, pescado	**250 g-1,5 kg**	Después de cada etapa, cambie la colocación del alimento. Si hay alguna porción caliente o descongelada, cúbrala con tiras estrechas de papel de aluminio. Retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Carne picada	**250 g-1,5 kg**	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	**1-3 kg**	Retire las vísceras del pollo antes de congelarlo. Comience a descongelarlo colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, dele la vuelta al pollo y cubra las partes calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, cubra de nuevo las porciones calientes con tiras estrechas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Trozos de pollo	**250 g-1,5 kg**	Después de cada etapa, reorganice o retire las porciones que estén casi descongeladas. Déjelo reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas

Compruebe el alimento según las señales del horno. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel de aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento este descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel de aluminio para cubrir dichos bordes, así como las partes más delgadas del alimento.

Instrucciones de cocción

Recetas

Estofado de buey y cebada

750 g de estofado de buey partido en trozos de 1,5 cm
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 bote (unos 400 g) de caldo de buey
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de 1 cm (aprox. 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de pimienta
1 paquete (unos 275 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cacerola de 2,25 litros poner el buey, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezclar bien. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta (0) durante 6 a 8 minutos hasta que el buey pierda el color rosa, removiendo una vez.
2. Mezclar con el caldo de buey, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia media durante 1 a 1,5 horas, hasta que el buey y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añadir los guisantes. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia media durante 10 minutos. Dejar reposar durante 10 minutos más. Retirar el laurel antes de servir.

Salen seis raciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina
¼ de taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharadita de sal
¼ de cucharadita de mostaza en polvo
1/8 de cucharadita de pimienta
1½ tazas de leche
¼ de taza de pimiento rojo picado
225 g (2 tazas) de queso cheddar cortado a pedacitos
1 paquete (unos 275 g) de brócoli troceada congelada, previamente descongelada
4 tazas de espirales de pasta cocidas (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2,25 litros, cocer la cebolla y la mantequilla a potencia alta (0) durante 1 o 2 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añadir la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezclar bien. Cocer a potencia alta (0) durante 30 a 60 segundos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añadir la leche y remover hasta formar una masa fina.
3. Añadir el pimiento rojo. Cocer a potencia alta (0) durante 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añadir el queso y remover hasta que se funda.
4. Agregar el brócoli y la pasta; mezclar bien. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta (0) durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remover antes de servir.

Salen seis raciones.

Instrucciones de cocción

Ensalada templada de patatas

500 g de patatas rojas pequeñas partidas en trozos de 1,5 cm
4 lonchas de panceta (cruda) partidas en trozos de 1,5 cm
¼ de taza de cebolla picada
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de harina
½ cucharadita de semillas de apio
1/8 de cucharadita de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cacerola de 2,25 litros poner las patatas junto con ¼ de taza de agua. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta (0) hasta que las patatas estén tiernas (7-10 min); remover dos veces. Escurrir y reservar hasta que se enfríen ligeramente.
2. En un cuenco mediano, cocer la panceta a potencia alta (0) hasta que esté crujiente (2,5-3,5 min); remover una vez. Colocar la panceta sobre papel absorbente. Reservar 1 cucharada de la grasa.
3. Mezclar la grasa con la cebolla. Cubrir con envoltura de plástico; destapar una esquina para que se escape el vapor. Cocer a potencia alta (0) hasta que esté tierna (1,5-2,5 min); remover una vez.
4. Mezclar el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocer a potencia alta (0) hasta que la mezcla hierva (30-40 s). Añadir el vinagre y ½ taza de agua. Cocer a potencia alta (0) hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (1-2 min); remover una vez. Agregar la panceta. Verter la mezcla sobre las patatas. Remover bien.

   Salen seis raciones.

Sopa de judías negras

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
2 botes (425 g cada uno) de judías negras escurridas
1 lata (400-450 g) de tomates dulces picados
1 bote (unos 400 g) de caldo de pollo
1 lata (200-250 g) de maíz
1 lata (100 g) de chilis verdes picados
1-3 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Poner la cebolla y el ajo en una cacerola de 3,5 litros. Cubrir con una tapa. Cocer a potencia alta (0) durante 2 a 4 minutos, hasta que estén tiernos.
2. Añadir uno de los botes de judías; machacar las judías con un tenedor. Agregar los restantes ingredientes; mezclar bien.
3. Cocer, sin cubrir, a potencia alta (0) durante 10 minutos; remover. Reducir a potencia media y cocer otros 5 minutos. Remover antes de servir.

   Salen unos dos litros.

Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de red puesta a tierra.
- Si la toma de red se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de red, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de red; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

El visor del horno funciona, pero el aparato no acaba de funcionar.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancel dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de corriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de tiempo muestra " 88:88 ". Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 15 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, utilice solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Nota:

- ***Si el horno está más de 25 minutos a 80, 90 o al 100 por cien de su potencia, pasados 25 minutos el nivel de potencia se ajusta automáticamente al 70 por ciento, con el fin de evitar la sobrecocción.***

Apéndice

Cuidado y limpieza

- Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Si desea evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Si desea evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

Mensaje de error

- Si aparecen “Error1” y “Error3”, deje que le horno se enfríe durante al menos
  5 minutos. Si estos mensajes aparecen frecuentemente, llame a la línea de servicios.
- Si abre la puerta para efectuar una comprobación, aparece “Error4”.
- Si aparece “Error2”, llame a nuestra línea de servicio inmediatamente.
-

Si tiene un problema que no pueda solucionar, llame a nuestra línea de servicios:
(1-800-688-9900 EE.UU.)
(1-800-688-2002 CANADÁ)

Especificaciones

Número de modelo	MMC5080AAB/W/Q
Cavidad del horno	22,5 cm3
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 V CA, 60 Hz
Salida de potencia	800 vatios
Dimensiones exteriores	19 1/4 cm (An) X 26,25 cm (Al) X 33,75 cm (Pr)
Dimensiones de la cavidad del horno	33 cm (An) X 18,5 cm (Al) X 33 cm (Pr)
Pesto neto/bruto	12/13 kg

Número de modelo	MMC5080AAS
Cavidad del horno	22,5 cm3
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 V CA, 60 Hz
Salida de potencia	800 vatios
Dimensiones exteriores	48,5 cm (An) X 26,25 cm (Al) X 38 cm (Pr)
Dimensiones de la cavidad del horno	33 cm (An) X 18,5 cm (Al) X 33 cm (Pr)
Pesto neto/bruto	12,5/13,5 kg

Garantía

Garantía limitada de un año: piezas y mano de obra

Durante un (1) año, a partir de la fecha de la adquisición del producto, se reparará o sustituirá sin coste alguno cualquier pieza que falle en condiciones de un uso doméstico normal, siempre que lo haga el personal de un servicio autorizado.

Garantías limitadas: sólo piezas

Del segundo al quinto año, a partir de la fecha original de compra, las piezas que se enumeran a continuación que fallen en condiciones normales de uso doméstico se repararán o sustituirán sin coste alguno en cuanto a la pieza, aunque el propietario pagará todos los demás gastos: mano de obra, kilometraje, transporte, y costo del viaje, si fuese necesario.

- Magnetrón, almohadilla táctil y microprocesador.

Supuestos no cubiertos por estas garantías

- • Sustitución de fusibles domésticos, restablecimiento tras un cortocircuito, así como la corrección en el cableado o en las cañerías de la casa.
- • Mantenimiento y limpieza habitual del producto, incluidas las bombillas.
- • Los productos con los números originales de serie borrados, modificados o no legibles.
- • Los productos adquiridos para un uso comercial, industrial, de alquiler o en usufructo.
- • Los productos que se encuentren fuera de los EE.UU. o de Canadá.
- • Recargos del servicio Premium, si al proveedor de servicios se le pide que ejecute un servicio además del servicio normal o fuera del área o de las horas del servicio normal.
- Ajustes tras el primer año.
- Las reparaciones que sean consecuencia de lo siguiente:
  - Instalación inadecuada, sistema de escape o mantenimiento.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
  - Accidente, maltrato, abuso, fuego, inundación o catástrofes naturales.
  - Conexión con una fuente de gas, una corriente eléctrica o un voltaje inapropiados.
  - Uso de cacerolas, contenedores o accesorios inadecuados que puedan dañar el producto.
- Viaje.

Si necesita asistencia

- Llame al distribuidor donde adquirió el aparato o llame a Maytag Services℠, Servicio técnico de Amana, al número 1-800-688-9900 (para EE.UU) y 1-800-688-2002 (para Canadá) con el fin de encontrar un servicio autorizado.
- Conserve el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la garantía si desea más información sobre las responsabilidades del propietario con respecto a la prestación de la garantía.
- Si el distribuidor o la empresa de asistencia no puede solucionar el problema, escriba a Maytag Services℠, a la atención: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al 1-800-688-9900, para EE.UU. y al 1-800-688-2002, para Canadá.

  Los clientes de EE.UU. que utilicen teléfonos con texto para personas con incapacidades auditivas o de habla deben llamar al 1-800-688-2080.

  NOTA: Cuando llame o escriba sobre un problema técnico, incluya la información siguiente:

  a. Su nombre, dirección postal y número de teléfono;

  b. Número del modelo y número de serie;

  c. Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicios;

  d. Una descripción clara del problema;

  e. Comprobante de la compra (factura).
- Tiene a su disposición guías del usuario, manuales de mantenimiento e información sobre las piezas en Maytag Services℠, Servicio técnico de Maytag.

Maytag no se hace responsable, en ningún caso, de los daños fortuitos ni resultantes.

Esta garantía le otorga un derecho legal específico y es posible que también le otorgue otros derechos, que pueden variar de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o resultantes; por consiguiente, es posible que dicha exclusión no sea aplicable en su caso.

Referencia rápida

Característica	Funcionamiento
Ajuste del reloj	**1.** Pulse Clock(Reloj) **2.** Use los botones numéricos para introducir la hora actual. **3.** Pulse de nuevo Clock(Reloj).
Cocción en una etapa	**1.** Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. **2.** Ajuste el nivel de potencia o déjelo en High. **3.** Pulse Start(Inicio).
Cocción con One Minute+(Un minuto +)	**1.** Pulse el botón One Minute+(Un minuto +) una vez por cada minuto de cocción. **2.** Se muestra el tiempo y el horno comienza a funcionar.
Botones de cocción instantáneos	**1.** Pulse el botón que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo BEVERAGE). **2.** Pulse varias veces el botón para seleccionar el tamaño de la ración.
Descongelación automática	**1.** Pulse Auto Defrost(Descongelacion automatica) **2.** Introduzca el peso del alimento pulsando repetidamente el botón Auto Defrost(Descongelacion automatica) o mediante los botones numéricos. **3.** Cuando el horno emita un pitido, pulse Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar) y dé la vuelta a la comida. Pulse Start(Inicio) para reanudar el ciclo de descongelación.
Defina el tiempo de cocción y los niveles de potencia	**1.** Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. **2.** Si desea seleccionar un nivel de potencia diferente de HIGH, pulse Power Level(Nivel de Potencia) y utilice los botones numéricos para introducirlo **3.** Pulse Start(Inicio) para comenzar la cocción.
Botones de cocción por sensor	**1.** Pulse el botón que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo POTATO). **2.** El visor mostrará el alimento que ha elegido y el horno se iniciará automáticamente.

Impreso en Malasia